

CURRICULUM VITAE DI LETIZIA OMICCIOLI

Impiego ricercato: controllo qualità aziende agroalimentari, impieghi inerenti l'ambito della Medicina Veterinaria, igiene e controllo dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 01/07/2014 azienda Gastreghini Srl Jesi (An). RUOLO TUTTORA SVOLTO

Settore: Assicurazione Qualità

Ruolo: responsabile assicurazione qualità

Principali attività: attività legate all'autocontrollo, alla gestione dei reclami, dei residui e degli allergeni, e alla revisione delle etichette e delle schede tecniche dei vari prodotti.

PRECEDENTI ESPERIENZE PROFESSIONALI

1. Dal 02/11/2012 al 31/05/2013 AZIENDA ASUR Marche Area Vasta 2 di Fabriano (sede di Sassoferrato) Provincia di Ancona

Settore: Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Ruolo: borsista titolare di una Borsa Lavoro della Provincia di Ancona finanziata con il Fondo Sociale Europeo 2007/2013.

Principali Attività: visite ispettive al macello ante e post mortem su bovini, ovi-caprini, suini, equini e selvaggina selvatica (prevalentemente cinghiali); controlli ufficiali presso aziende del settore alimentare.

Responsabilità gestite: determinare l'idoneità al consumo dei capi visitati e verificare presso le aziende del settore alimentare la rispondenza ai requisiti igienico sanitari presenti nella normativa vigente.

2. Da gennaio 2012 a maggio 2012: AZIENDA Tre Valli Cooperlat di Jesi (AN).

Settore: controllo qualità prodotti lattiero caseari.

Ruolo: stagista presso laboratorio chimico.

Attività: analisi chimiche di routine su prodotti lattiero caseari.

3. Dal settembre 2011 a dicembre 2011: AZIENDA Fileni di Cingoli (MC)

Settore: controllo qualità.

Ruolo: stagista presso ufficio controllo qualità.

Attività: aiuto nella gestione delle attività legate all'autocontrollo, alla gestione

dei reclami, dei residui e degli allergeni, e alla compilazione delle etichette degli ingredienti.

4. Da giugno 2010 a luglio 2010: AZIENDA Asur ZT6 di Fabriano

Settore: Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Prevenzione.

Ruolo: tirocinante volontaria.

Attività: aiuto nell'effettuazione delle visite ispettive al macello su bovini, ovi-caprini, suini, equini e selvaggina selvatica (prevalentemente cinghiali) e dei controlli ufficiali presso aziende del settore alimentare.

5. Da novembre 2009 a gennaio 2010. AZIENDA Asur ZT6 di Fabriano

Settore: Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione.

Ruolo: stagista in relazione al corso IFTS “**Tecnico Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro**” gestito da UniFabriano (luglio 2009-marzo 2010)

Attività: visite ispettive presso aziende agroalimentari.

PERCORSO FORMATIVO

➤ **Scuola di Specializzazione in Igiene e Controllo dei Prodotti della Pesca e dell'Acquacoltura** presso l'Università degli Studi di Camerino sede di San Benedetto del Tronto (AP) **con la votazione di 110/110 e lode**, discutendo la Tesi in Zoocolture dal titolo “Tecniche di pre-ingrasso dell'ostrica concava *Crassostrea gigas* in Adriatico centrale in condizioni offshore”.

Periodo di frequenza: gennaio 2013-marzo 2016.

➤ **Executive Master in Qualità e Sicurezza Agroalimentare** maggio-luglio 2014 presso la SIDA srl di Ancona.

➤ Collaborazione al progetto di ricerca inerente le tecniche di pre-ingrasso dell'ostrica concava *Crassostrea gigas* in Adriatico centrale in condizioni offshore.

➤ **Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria** conseguita presso l'Università degli Studi di Camerino sede distaccata di Matelica (MC) **con la votazione di 110/110**, discutendo la Tesi in Ispezione degli Alimenti dal titolo: "Sicurezza dei Prodotti di Origine Animale Destinati alla Prima Infanzia: Elementi di Analisi del Rischio e Aspetti Normativi."

Periodo di frequenza: ottobre 2003-dicembre 2010.

➤ **Diploma di Maturità Scientifica** presso il Liceo Scientifico V. Volterra di Fabriano (AN) **con votazione 100/100**

Periodo di frequenza: settembre 1998-luglio 2003.

ALTRI CORSI DI FORMAZIONE:

➤ **Master I° Livello in Sanità Pubblica Veterinaria e Igiene degli Alimenti** conseguito presso l'Università degli Studi di Perugia.

Periodo di frequenza: maggio 2011-giugno 2012.

➤ **Corso IFTS "Tecnico Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro"** conseguito presso la sede di UniFabriano.

Periodo di frequenza: luglio 2009-febbraio 2010.

➤ **First Certificate in English (FCE Cambridge)** conseguito presso il Liceo Scientifico V. Volterra di Fabriano (AN).

Periodo di frequenza: aprile 2001-luglio 2001.

LINGUE

✓ **Inglese: Scritto:** ottimo; **parlato:** buono; **letto:** ottimo.

✓ **Francese: Scritto:** scolastico; **parlato:** scolastico; **letto:** scolastico.

CONOSCENZE INFORMATICHE

📁 Applicativi/Gestionali: Pacchetto Office, Word, Power point, Outlook: ottima conoscenza. Excell: buona conoscenza.

📁 Internet Explorer: ottima conoscenza, uso quotidiano.

PUBBLICAZIONI

- “Pre-growing of cupped oyster (*Crassostrea gigas*) in the Central Adriatic Sea using devices in open sea”. In: Aquaculture Europe 2015-Rotterdam, Netherlands.
- Pubblicazione dal titolo “Principi, concetti e metodi dell’analisi del rischio” e “Il principio di precauzione e le preoccupazioni dei consumatori”, SANITA’ PUBBLICA VETERINARIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI, Point Veterinaire Italie 2014.

ALTRE INFORMAZIONI

Sport: palestra, zumba, balli caraibici.

Hobbies: canto, cinema, lettura, passeggiate all’aria aperta..

DISPONIBILITA’ TRASFERTE: territorio nazionale.

Autorizzo al trattamento dei dati personali in riferimento al d.Lgs. 196/03

Fabriano, 06/02/2017

Letizia Omiccioli